**ANNEXE-1 DU C.C.T.P. COMMUN**

**SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES DÉTAILLÉES**

Le CREPS attire l’attention sur le soin, la précision et l’exactitude avec lesquels cette ANNEXE portant sur sur les 5 (cinq) items suivants doit être complété. Ce cadre servira ensuite de tableau de bord, de référentiel et de base de contrôles sur place durant l’exécution du marché.

**I - TABLEAU DES NATURES/GAMMES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS**

**II - TABLEAU SUR LES QUALITES, PROVENANCE, CATEGORIES DE PRODUITS DE BASE UTILISES**

**III - TABLEAU DES GAMMES DES PLATS PROTIDIQUES SERVIS (sur 4 semaines)**

**IV – ENGAGEMENTS – POINTS DE VERIFICATION**

**V - PRODUITS ISSUS DE L’AGRICULTURE BIOLOGIQUE, PRODUITS DURABLES, ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET DU COMMERCE EQUITABLE DANS LE RESPECT DE LA LOI EGALIM – PRODUITS GARANTIS SANS OGM**

**I - TABLEAU DES NATURES/GAMMES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS**

**Exprimé en % par catégorie**

**Ce tableau doit être complété par chacun des candidats.**

**GRILLE d’évaluation dans le cadre du marché – Le candidat devra respecter ses engagements contractuels.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Types de produits (gammes)** | **%** | **OBSERVATION SI IL YA LIEU** |
| **Crudités**  Frais (1ère gamme)  4ème gamme (cru prêt à l’emploi)  Conserves (2e gamme = préciser)  **Cumul :** | **………………..**  **………………..**  **………………..**  **100 %** |  |
| **Entrées composées**  Frais (1ère gamme)  Conserves (2e gamme)  Surgelés (3e gamme)  4e gamme en vrac (cru prêt à l’emploi)  5e gamme (cuit prêt à l’emploi) | **………………..**  **………………..**  **………………..**  **……………….**  **…………………………………**  **100 %** |  |
| **Entrées chaudes**  Frais (1ère gamme)  Conserves (2e gamme)  Surgelés (3e gamme)  5ème gamme (cuit prêt à l’emploi) | **……………..**  **…………………**  **……………**  **……………**  **100 %** |  |
| **Potages**  Légumes frais (1ère gamme)  4e gamme (cru prêt à l’emploi)  Surgelés (3e gamme)  5ème gamme (cuit prêt à l’emploi) | **………………………….**  **………………………..**  **………………………**  **………………………**  **100 %** |  |
| **Poissons (en valeur)**  Frais (1ère gamme)  Surgelés  Poissons panés et beignets de poisson réalisés à partir de filets de poisson | **………………….**  **……………….**  **100 %**  **…………………%** |  |
| **Viandes hors volaille**  Frais sous vide  Frais piécé  Surgelés  **Steak haché :**  Viande hachée fraiche 5 % max de MG  Viande hachée 5 % max de MG (surgelée) | **………………**  **………………..**  **…………………………….**  **100 %**  **…………………………..**  **…………………………….**  **100 %** |  |
| **Volailles – lapin**  Frais  Frais piécés  Surgelés | **………………**  **………………..**  **………………..**  **…………… 100 %** |  |
| **Ovoproduits**  Frais  Coule d’œuf (à partir d’œufs de plein air ou bio) | **……………………**  **……………**  **100 %** | **Préciser pour quels usages** |
| **Légumes d’accompagnement**  Frais et de saison  Surgelés  Conserves | **………………………………….**  **…………………………..**  **100 %** |  |
| **Pommes de terre**  Frais brut  Frais sous vide  Surgelés | **……………..**  **……………**  **……………..**  **100 %** |  |
| **Fruits et salades de fruits**   * Salades de fruits à partir de fruits frais * Autres préparations | **………………….**  **……………..**  **100 %.** |  |
| **Compotes de fruits**   * Compotes de fruits sont maison (frais) * Compotes de fruits sans sucres ajoutés **(agro –industrie)** | **………………**  **………………..**  **100 %** |  |
| **Entremets (crèmes, flans, mousses, etc ….)**  Fabrication traditionnelles « faits maison »  Agro-industrie | **………………**  **………………..**  **100 %** |  |
| **Pâtisseries**  Fabrication maison  D’assemblage  Industrielle | **……………..**  **……………**  **……………..**  **100 %** |  |

**II - TABLEAU SUR LES QUALITES, PROVENANCE, CATEGORIES DE PRODUITS DE BASE UTILISES**

**Ce tableau doit être complété par chacun des candidats.**

**Il peut être précisé pour chacun des sites, si besoin est (en cas de provenances différentes).**

|  |  |
| --- | --- |
| **CATEGORIE DE DENREES** | **CATEGORIE ET ELEMENTS QUALITATIFS**  **(catégories, provenances, composition, marques, coordonnées des fournisseurs, etc ….)** |
| **VIANDE DE BOUCHERIE FRAICHE SOUS VIDE** | |
| Boeuf |  |
| Veau |  |
| Agneau/Mouton |  |
| Porc |  |
| **VIANDE DE BOUCHERIE SURGELEE** |  |
| Boeuf |  |
| Veau |  |
| Agneau/Mouton |  |
| Porc |  |
| **VOLAILLES ET DIVERS (frais sous vide)** |  |
| Volailles |  |
| **Produits divers (à préciser)** |  |
| **VOLAILLES ET DIVERS (surgelés)** |  |
| Volailles |  |
| Produits divers (à préciser) |  |
| **POISSONS** |  |
| Poissons frais |  |
| Poissons surgelés |  |
| **OVOPRODUITS/CHARCUTERIES** |  |
| Ovoproduits |  |
| Charcuteries |  |
| Jambon |  |
| **FRUITS ET LEGUMES** |  |
| Frais |  |
| Boitages, conserves |  |
| Surgelés |  |
| **FROMAGES, LAITAGES** |  |
| Frais |  |
| Laitages |  |
| **DESSERTS** |  |
| Gélifiants, flans, etc….. |  |
| Biscuiteries, gâteaux secs, |  |
| Pâtisseries |  |
| DIVERS |  |
| Entrées chaudes |  |
| Viennoiseries |  |
| Pain |  |

**III - TABLEAU DES GAMMES DES PLATS PROTIDIQUES SERVIS (sur 4 semaines)**

**REPAS DU MIDI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLATS PROTIDIQUES** | **ROTI** | **BRAISE / SAUTE** | **PIECE** | **GRILLE** | **HACHE** | **PANE** | **TOTAL** | |
| QTE | QTE | QTE | QTE | QTE | QTE | QTE | % |
| **BŒUF** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **VEAU** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **PORC** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **MOUTON** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **VOLAILLE** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ŒUFS** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SAUCISSES, ABATS** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONS** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **PLATS COMPOSES**  **(couscous, paella, etc…)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **DIVERS (quenelles, lasagnes, …)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |  |  | ***100,0%*** |
| **%** |  |  |  |  |  |  |  | |

**Nombre de plats nobles et viandes de 1ère catégorie :**

**Nombre de produits Reconstitués :**

**REPAS DU SOIR**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLATS PROTIDIQUES** | **ROTI** | **BRAISE / SAUTE** | **PIECE** | **GRILLE** | **HACHE** | **PANE** | **TOTAL** | |
| QTE | QTE | QTE | QTE | QTE | QTE | QTE | % |
| **BŒUF** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **VEAU** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **PORC** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **MOUTON** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **VOLAILLE** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ŒUFS** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SAUCISSES, ABATS** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONS** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **PLATS COMPOSES**  **(couscous, paella, etc…)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **DIVERS (quenelles, lasagnes, …)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |  |  | ***100,0%*** |
| **%** |  |  |  |  |  |  |  | |

**Nombre de plats nobles et viandes de 1ère catégorie : …………………………**

**Nombre de produits Reconstitués : (à compléter)**

**IV – ENGAGEMENTS sur les EXCLUSIONS – POINTS DE VERIFICATION**

L’entreprise doit remplir la liste des engagements ci –après.

Le respect de ces engagements sera contrôlé régulièrement par le CREPS, sur chacun de ses sites.

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| ZONE RESERVE | |
| **ECONOMAT** |  |
| Absence de mousse au chocolat industrielle (préparations maison ou à partir de préparations de qualité non industrielle) |  |
| Absence de sauce chocolat industrielle ou limitation des sauces chocolat industrielles |  |
| Absence de sauce salade industrielle (sauces maison) |  |
| Absence de soupes industrielles (poudres, boites, brique ) |  |
| Absence de sauce en boite (mis à part les tomates concassées ou concentrées) |  |
| Absence de purée de pommes de terre industrielle (poudres, flocons ..)/ ou limitation (lister.) |  |
| Absence de compotes en boites (ou compotes avec maximum 20% de sucres ajoutés) |  |
| Absence d’huile de palme et coprah pour la friture |  |
| Absence d’huile de colza désodorisée et hydrogénée |  |
| Absence de produits finis / ou limitation les produits finis : les lister (par exemple ; les ratatouilles) |  |
| Absence de jus de fruits à base de jus concentrés , de nectars |  |
| **LE CONGELATEUR** |  |
| Absence de congélation artisanale |  |
| Absence de plats cuisinés (sauf éventuellement de la ratatouille) |  |
| Absence de raviolis avec une farce à base de protéines (seuls les raviolis avec du fromage et des légumes seront admis) |  |
| Absence de viande hamburger, de paupiettes et de nuggets qui ne seraient pas dans le filet – absence de cordons bleus |  |
|  |  |
| **REFRIGERATEUR** |  |
| Absence d’œufs durs industriels |  |
| Absence de blanc en neige en barquette |  |
| Absence d’œufs brouillés ou d’omelettes livrés en chaine froid |  |
| Absence de raviolis avec une farce à base de protéines (seuls les raviolis avec du fromage et des légumes seront admis) |  |
| Limitation des cordons bleus |  |

**V - PRODUITS ISSUS DE L’AGRICULTURE BIOLOGIQUE, PRODUITS DURABLES, ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET DU COMMERCE EQUITABLE DANS LE RESPECT DE LA LOI EGALIM, DU CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME (art. 230-5) – PRODUITS GARANTIS SANS OGM**

**1/ Dans le cadre de la loi EGALIM, le titulaire s’engage à respecter le volume en valeur des fourniture en denrées de qualité, dont au moins ( à compléter ):**

|  |  |
| --- | --- |
| **Agriculture biologique** | **………….%** |
| **Autres produits durables et de qualité** | **……..….%** |
| **Dont viandes et poissons** | **……..….%** |
| **Total Agriculture biologique et autres produits durables et de qualité** | **…….%** |
| **Commerce équitable** | **…… %** |
| **Total** | **…….%** |

**DESCRIPTIF DES INDICATEURS DE SUIVI DE CES ENGAGEMENTS – DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM :**

**Descriptif des indicateurs que le candidat s’engage à communiquer – préciser la périodicité :**

* En matière de mise en place et respect des approvisionnements durables

Et également :

* Les statistiques concernant les volumes de déchets valorisés (si cela est possible)
* La formation continue de son personnel en matière de développement durable
* La communication envers les convives, nomment en matière de denrées issues de l’agriculture biologique et durables.

**2/ POLITIQUE DE PRODUITS GARANTIS SANS OGM**

* L’entreprise a-t-elle une politique d’éviction systématique des OGM dans ses approvisionnements (garantie de viandes élevées sans produits OGM, etc ..) ? …………………………………………
* Quels moyens de contrôle vous donnez vous ? ……………………… …………………

CACHET ET SIGNATURE DE LA PERSONNE HABILITEE A REPRESENTER L’ENTREPRISE

Fait à……………………….. , le ……………………..